TRADITA BARITORE

NË VARGMALIN SHARR / KORAB-KORITNIK

© Toni Stojanovski

Broshura u përgatit në kuadër të programit Fondet e Hapura Rajonale për Evropën Jug-Lindore - Zbatimi i Marrëveshjeve të Biodiversitetit dhe financuar nga GIZ (Gesellschaft für internationale Zusammenarbeit) me mjete financiare të Ministrisë Federale Gjermane për Bashkëpunim Ekonomik dhe Zhvillim (BMZ).

Autorë:
Arta Starova
Gjeografe Rurale
artastarova@hotmail.com

Sandra Wigger
EuroNatur fondacion
info@euronatur.org
www.euronatur.org

Dizajni:
Katerina Nikolovska
nikolovska4@gmail.com

Përkthyes prej anglishtës në shqip:
Manjola Likaj

Fotografuesi i kopertinës së përparme:
Toni Stojanovski

Korrektor:
Olsion Lama

Fotografuesi i kopertinës së pasme:
Jovan Bozinoski

Janar, 2021

Kjo broshurë synon të nxjerrë në pah traditën baritore në shtegtimin shekullor të bagëtive, për vlerën e saj kulturore dhe ekologjike, brenda peizazhit malor të Sharrit/ Korab-Koritnikut përmes fotografive, fakteve si dhe tregimeve të vendasve. Vargmali ndodhet në zonën kufitare midis Shqipërisë, Kosovës dhe Maqedonisë së. Veriut dhe është një nga perlat natyrore përgjatë Brezit të Gjelbër Evropian.

Vargmali Sharr / Korab-Koritnik përmban një trashëgimi kulturore me vlera të mëdha, gjë që pasqyrohet në terrenin specifik të formuar ndër shekuj nga format tradicionale të përdorimit të tokës, siç është shtegtimi i dhenve për kullotje. Vendasit e këtij rajoni varen nga përdorimi i burimeve natyrore për të siguruar jetesën e tyre në mënyra të ndryshme, të tilla si bujqësia, lënda drusore dhe produkte të ndryshme pyjore jo-drusore, si dhe turizmi.

© Olsion Lama

Me këtë broshurë ne duam të sjellim në vëmendje blegtorinë tradicionale si një mënyrë e qëndrueshme jetese dhe si burim i të ardhurave.

euronatur

MACEDONIAN ECOLOGICAL SOCIETY

PPNEA
Protection and Preservation of Natural Environment in Albania

FINCH

BREZI I GJELBËR EVROPIAN

Brezi i Gjelbër Evropian është një rrjet i jashtëzakonshëm ekologjik që është zhvilluar përgjatë ish-Perdes së Hekurt. Ky brez ka një gjatësi prej më shumë se 12.500 km dhe lidh peizazhet natyrore dhe kulturore me vlerë të lartë të 24 vendeve.

Iniciativa e Brezit të Gjelbër Evropian synon të harmonizojë aktivitetet njerëzore me mjedisin natyror dhe të rrisë mundësitë për zhvillimin social-ekonomik të komuniteteve lokale. Iniciativa shërben gjithashtu si simbol i bashkëpunimit të përbashkët mbarë Evropian.

Për më shumë informacione referohuni:
www.europeangreenbelt.org

european greenbelt

© Azem Ramadani

© Arta Starova

© Arta Starova

© Olsion Lama

© Toni Stojanovski

“Unë kam 5 vëllezër të tjerë dhe e kuptova që ata ishin të pakënaqur dhe ditë pas dite po bënin plane për ta braktisur vendin për mundësi më të mira pune. Kështu që vendosa të blinim 5.000 krerë dele dhe të zhvillonim një biznes familjar. Babai ynë ka punuar si blegtor pothuajse gjatë gjithë jetës së tij, kështu që e kemi traditë familjare”, - shpjegon Naser Xhemaili, një nga të rinjtë e pakët të mbetur në Maqedoninë e Veriut, i cili vazhdon të investojë në mbarështimin e bagëtive. Përtej kufirit, në kullotat e Sharrit në Kosovë, Merfan Xhemaj shprehet: “Unë i përkas brezit të pestë në familjen time që merret me dele”. Në Shqipëri një tjetër bari i ri, Ambër Fida, gjithashtu tha se: “Babai im është marrë me blegtori, po kështu edhe gjyshi edhe stërgjyshi im. Edhe unë dua të vazhdoj në rrugën e tyre, më pëlqen.

© Arta Starova

Në fund, është e rëndësishme që jetesa baritore të shihet si diçka që ia vlen të investohet sepse si “skulptorë të peizazhit”, vendasit dhe përdorimet e tyre tradicionale të tokës janë të rëndësishme në zhvillimin e vazhdueshëm dhe të qëndrueshëm të peizazhit.

© Toni Stojanovski

© Toni Stojanovski

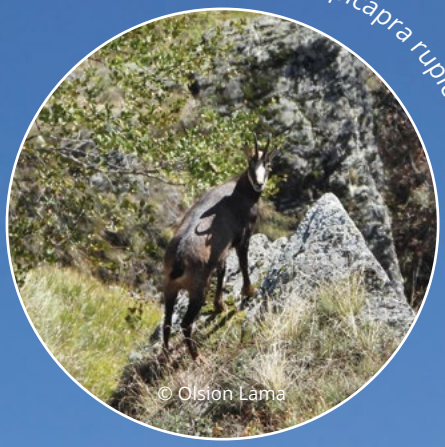
© Jovan Bozinoski

TABELA E PËRMBAJTJES

BIODIVERSITETI	11
MËNYRA E JETESËS	17
PRODUKTET TRADICIONALE	39
RACAT TRADICIONALE	53
EVENTET & FESTIVALET	69
TURIZMI	72

© Ljubomir Stefanov

BIODIVERSITETI



Rupicapra rupicapra

Të paktën 45 lloje gjitarësh

Vargmali Sharr/ Korab-Koritnik ofron një larmi habitatesh të ndryshme, të tilla si zona të gjëra me masive pyjore të pafragmentuara, liqene akullnajore, kullota apo edhe shpate alpine. Si rezultat, ekziston një biodiversitet jashtëzakonisht i lartë. Këtu përfshihen një numër i lartë speciesh të rralla, nga të cilat rreth 150 lloje mund të gjenden vetëm në këtë rajon.

Dhentë krijojnë një larmi habitatesh të ndryshme dhe ofrojnë kushte për ekzistencën e shumë kafshëve dhe specieve të tjera bimore përmes kullotjes, hapjes së shtigjeve, vendeve për pushim apo dhe atyre me ujë, si dhe jashtëqitjeve dhe kafshëve të ngordhura. Përveç kësaj, ato gjithashtu luajnë një rol të rëndësishëm në shpërndarjen e farave e cila realizohet përmes jashtëqitjeve, thundrave dhe leshit të tyre.

Në ditët e sotme, tradita e kullotjes së bagëtive dhe efekti i saj pozitiv në biodiversitetin e zonës kërcënohet nga intensifikimi dhe nga braktisja e tokës. Kjo sjell degradimin dhe humbjen e habitateve në terrenet e hapura dhe si rrjedhim zhdukjen e llojeve të lidhura me këto habitate. Shumë specie të vargmalit Sharr/ Korab-Koritnik janë tashmë të rrezikuara dhe të listuara në Listën e Kuqe të IUCN të Specieve të Kërcënuara.

Falco tinnunculus

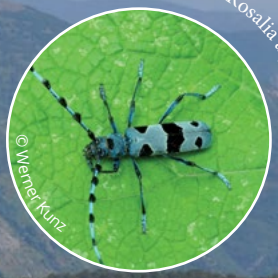
Të paktën 125 lloje shpendës

Vipera ursinii macrops

Mbi 15 lloje zvarranikës

Salamandra salamandra

Të paktën 12 lloje amfibësh



Rosalia alpina

Rreth 140 lloje të brumbujve të tokës

Crocus scardicus

Mbi 2.000 lloje të bimëve vaskulare

Parnassius apollo

Mbi 140 lloje fluturas

“Kullotja e bagëtive ndikon shumë pozitivisht në mjedisin natyror. Kudo që ka kullotje të bagëtive, toka përfiton prej saj. Gjithashtu, plehrat organikë të prodhuar nga delet dhe gjedhët e ndihmojnë natyrën” - Merfan Xhemaj.

© Toni Stojanovski

© Metodija Velevski

Blegtoria, e bërë në një mënyrë sezonale dhe shtegtare, luan një rol të rëndësishëm në zhvillimin dhe mbrojtjen e biodiversitetit të lartë në peisazhe të hapura.

© Sandra Wigger

MËNYRA E JETESËS

Në vargmalin Sharr/ Korab-Koritnik komunitetet rurale e kanë praktikuar shtegtimin e bagëtive nga një vend në tjetrin për qindra vjet. Në këtë rajon, si në pjesën më të madhe të Evropës Jugore, njerëzit zgjedhin delet dhe dhitë për zhvillimin e blegtorisë. Ato janë të vogla, të fuqishme dhe rezistente duke u përshtatur më së miri me terrenet malore.

Shtegtimi i bagëtive nga një vend në tjetrin është një lloj praktike për kullotje që përfshin lëvizjen sezonale të bagëtive përmes terreneve të ndryshme të kullotjes. Kafshët ndjekin disponueshmërinë e ushqimit, në verë ato kullosin në male dhe në dimër në kullota në luginat e ulta. Kjo praktikë është ndjekur për shekuj në mbarë botën, por ka forma të ndryshme, në varësi të gjeografisë dhe kontekstit social-politik. Distanca nga kullotat dimërore tek ato verore ndryshon në të gjithë rajonin e Sharr/ Korab-Koritnik, ku disa prej barinjve u nevojitet vetëm një ditë për të përfunduar këtë shtegtim në këmbë, ndërsa disa të tjerëve u duhen disa javë.

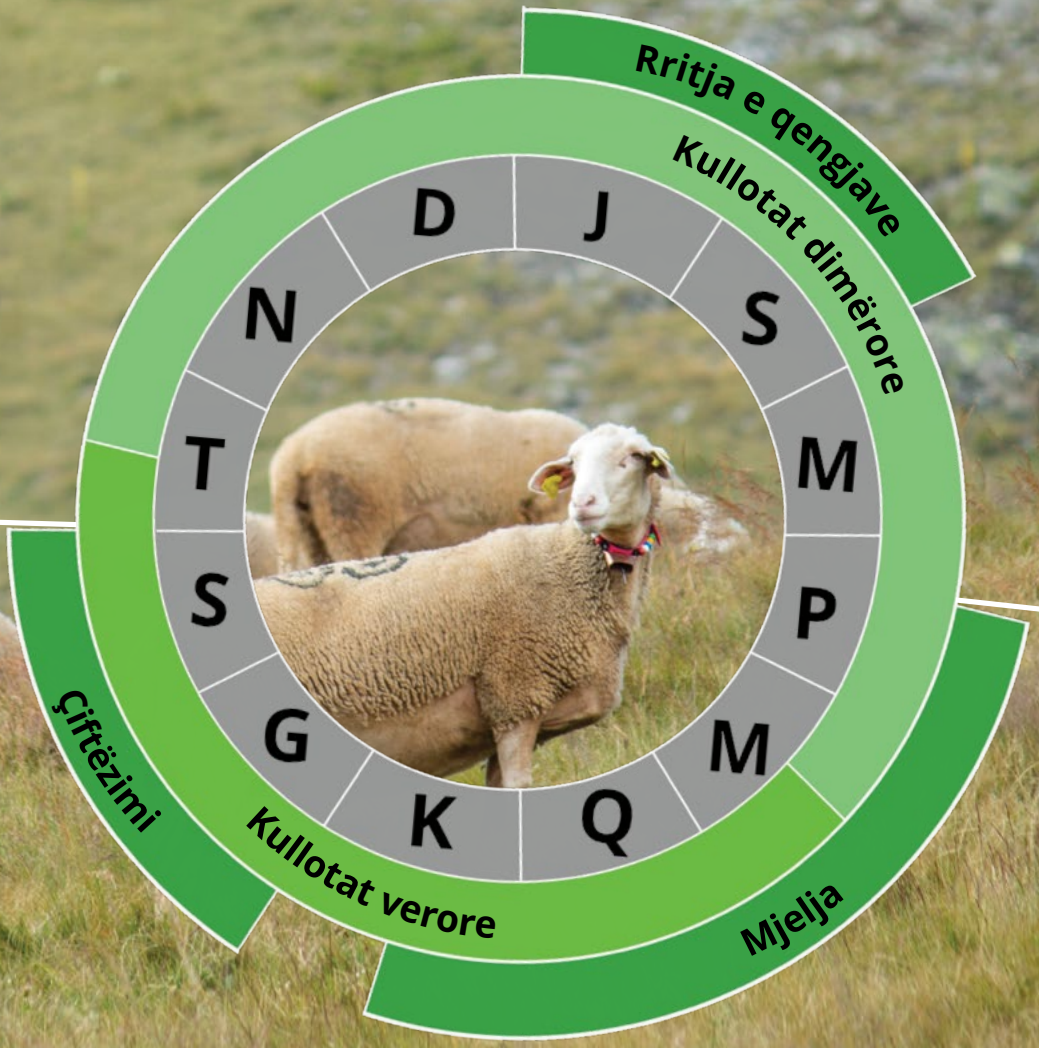
© Arta Starova

Gradualisht, traditat dhe stili i jetës filluan të përshtaten me bagëtinë dhe lëvizjen e tyre sezonale, duke theksuar rëndësinë e tyre për mënyrën e jetesës. Shtegtimi i bagëtive nga një vend në tjetrin kërkon punë në grup me shumë aktorë të përfshirë në proçes dhe për këtë arsye shpesh është një biznes familjar ku të gjithë duhet të ndihmojnë. Në këtë mënyrë, tradita përcillet brez pas brezi. Bashkëpunimi i ngushtë dhe shkëmbimi i eksperiencave ndër shekuj ka ndihmuar në formimin e një identiteti unik midis barinjve. Për shekuj me radhë, komunitetet rurale në rajonin e Sharrit/ Korab-Koritnikut kanë ndarë së bashku tradita të ngjashme, sezonin e shtegtimit dhe llojet e bujqësisë.

© Arta Starova

Fyelli i barinjve (i quajtur kavall në këtë rajon) është një instrument, të cilin barinjtë e merrnin me vete në kullota që të kalojnë kohën. Sot, fyelli zakonisht luhet nga muzikant si Sali Hafuzi, mirëpo disa barinj ende dinë si ta luajnë instrumentin.

CIKLI VJETOR I KULLOJTJES SHTEGTUESE



© Toni Stojanovski

Një vathë delesh.

© Toni Stojanovski

Për shkak të lëvizjes sezonale në kullota të ndryshme, shpesh nevojiten akomodime të ndryshme si për bagëtinë, ashtu edhe njerëzit.

Në verë zakonisht barinjtë banojnë në stane verore ngjitur me stallat e dhenve të cilat ndodhen mes kullotave lart në male ose afër tyre. Stallat e dhenve përfshijnë zona të ndryshme për mbajtjen e bagëtive por edhe vende të tjera për mjeljen e deleve, prodhimin dhe ruajtjen e djathit.

Shumë kasolle dhe kullota në male janë pronë e institucioneve përkatëse qeveritare. Zakonisht, barinjtë bëjnë kontrata vjetore për të marrë me qira këto kasolle dhe kullotat.

© Toni Stojanovski

Një vathë delesh prapa kasolle së bariut

© Azem Ramadani

Strehë e brendshme e deleve

Edhe pse Xhemil Noka punon jashtë vendit, ai kthehet ndonjëherë të ndihmojë fermën e familjes së tij në Shqipëri.

© Arta Starova

Gjatë verës, e gjithë familja Fida merr pjesë në aktivitete të ndryshme baritore.

© Arta Starova

"Nëna ime është personi më i zënë me punë në fermë. Çfarëdo që ne punojmë, ajo gjithmonë pyet nëse nevojitet ndihmë!" – Vebi Jusufi

© Arta Starova

Një ditë tipike në një fermë delesh

Ka disa aktorë të ndryshëm që përfshihen në një ditë tipike në fermë. Nëse e shohim nga pikëpamja e kontekstit të një kompanie, menaxheri kryesor në fermë mbikëqyr të gjitha detyrat që duhet të bëhen. Individë të ndryshëm punojnë si barinj, prodhues djathi dhe të tjerë kryejnë detyra të ndryshme në fermë (përfshirë përgatitjen e vakteve të ushqimit). Nëse e shohim nga pikëpamja e kontekstit tradicional familjar, të gjitha këto detyra ndahen ndërmjet pjestarëve të familjes.

© Jovan Bozinoski

Zoran Zoksimoski (në të majtë) dhe Imerija Mersimi (në të djathtë) janë rritur bashkë në malet e Sharrit. Edhe pse secili ka kopenë e vet, çdo verë ata kullosin delet e tyre bashkë.

© Jovan Bozinoski

Përgatitja e qumështit të freskët për prodhim të djathit.

© Arta Starova

Një ditë tipike baritore fillon herët – rreth orës 5 ose 6 të mëngjesit. Pas zgjimit, bariu ha mëngjesin dhe më pas mjel delet. Qumështi i deleve pastaj trajtohet prej prodhuesit të djathit. Para se dita të nxehet, bariu niset për tek kullotat me tufën e tij.

Gjatë ditës, ata të cilët qëndrojnë në fermë, merren me detyra të tjera. Këto detyra përfshijnë ushqimin e kafshëve të tjera, marrjen me renovime të nevojshme, dhe përgatitjen e ushqimit për punëtorë të tjerë ose pjesëtarë të tjerë të familjes.

Bariu zakonisht shpenzon gjithë ditën në kullota dhe kthehet në fermë gjatë fillimit të natës – pra, kur errësohet. Më pas, sipas rasteve, mund të bëhet rimjelja e deleve.

Në fund të ditës, të gjithë në fermë hanë darkë dhe kështu përfundon dita e bariut.

© Arta Starova

Nazlije Jusufi është përgatitësja kryesore e djathit në familjen e saj. Kur nuk merret me prodhimin e djathit, ajo është e zënë me detyra të tjera në fermë – si për shembull ushqimin e kafshëve.

Përgatitja e ushqimit për punëtorët e tjerë në fermë.

© Toni Stojanovski

© Jovan Bozinoski

© Toni Stojanovski

© Jovan Bozinoski

Ndonjëherë, barinjtë hedhin kripë në shteg, në mënyrë që delet t'i ndjekin dhe të marrin mineralet që i nevojiten.

© Jovan Bozinoski

© Olsion Lama

Në dekadat e fundit, blegtoria tradicionale është modernizuar në disa aspekte.

Sot, shumica e blegtorëve përdorin kamionë transportues për të transferuar kopetë në kullotat verore në male dhe për t'u kthyer, gjë që zgjat vetëm një ditë. Kjo kursen shumë kohë, por gjithashtu nënkupton faktin që shumë zona midis kullotave kryesore nuk kulloten më nga dhentë.

© Toni Stojanovski

"Në të kaluarën, na duheshin 2 javë për të shtegëtuar delet. Flinim jashtë në qiell të hapur! Në ditët e sotme është më e lehtë se mund të përdorësh një kamion ... megjithëse është mjaft i shtrenjtë " - *Hasan Rizvance.*

© Arta Starova

Edhe telekomunikacioni është përmirësuar dhe barinjtë (në varësi të vendndodhjes së tyre) janë në gjendje të komunikojnë përmes telefonave celularë dhe si rrjedhim nuk janë aq të izoluar sa në të kaluarën.

Një shembull tjetër është instalimi i paneleve diellore për të përmirësuar kapacitetin elektrik në stanet verore malore. Belgtorët ndonjëherë mbështeten nga institucionet qeveritare ose organizatat joqeveritare në investimin e tyre për panele diellore.

© Arta Starova

SFIDAT E SOTME

Me modernizimin dhe industrializimin e vazhdueshëm edhe blegtoria tradicionale është prekur nga ndryshimet negative. Vendasit e angazhuar në shtegtimin e bagëtive, sot përballen me tre sfida kryesore, të cilat janë të ndërlidhura me njëra-tjetrën.

TREGU

Konkurrenca e tregut është rritur në mënyrë të ndjeshme dhe fermat me madhësi të vogël shpesh u duhet të konkurrojnë me fermat industriale me prodhim të lartë. Për më tepër, standardet e prodhimit dhe rregulloret e sigurisë ushqimore janë rritur si për tregun vendas ashtu edhe për atë ndërkombëtar. Fermave me madhësi të vogël shpesh u mungojnë kushtet e duhura të punës për të përmbushur këto standarde. Barinjtë kanë nevojë për planifikime të sigurta përmes qiradhënies afatgjatë të kullotave dhe staneve, si dhe subvencioneve të përshtatshme dhe mundësive të investimit.

URBANIZIMI

Urbanizimi çon në shpopullimin e zonave rurale dhe kjo sjell uljen e numrit të njerëzve të disponueshëm për të punuar në fermë. Blegtoria nuk është edhe aq tërheqëse në shumtën e kohës. Një nga arsyet është se shpesh blegtoria nuk sjell të ardhura të mjaftueshme. Vlera kulturore dhe ekologjike duhet të pasqyrohet në çmimin ose/ dhe në subvencionet e produkteve tradicionale të dhenve. Për më tepër, profesioni i bariut ka nevojë për një perceptim pozitiv nga ana e publikut.

PËRDORIMI

Peizazhet malore së bashku me kullotat dhe biodiversitetin e lartë të tyre kërcënohen nga mbishfrytëzimi i burimeve natyrore por edhe e kundërta, braktisja e përdorimit të tyre dhe efekti zinxhir që sjell kjo braktisje. Shkatërrimi i mëtejshëm i habitateve ndodh edhe përmes zhvillimeve të paqëndrueshme të tilla si hidrocentralet apo turizmi në shkallë të gjerë. Statusi si zona të mbrojtura mund të ofrojë mundësinë për një zhvillim të qëndrueshëm me përfitime për mjedisin natyror si dhe për komunitetin lokal, por kjo kërkon ura komunikimi të mira dhe mbështetjen e nevojave të barinjve.

© Toni Stojanovski

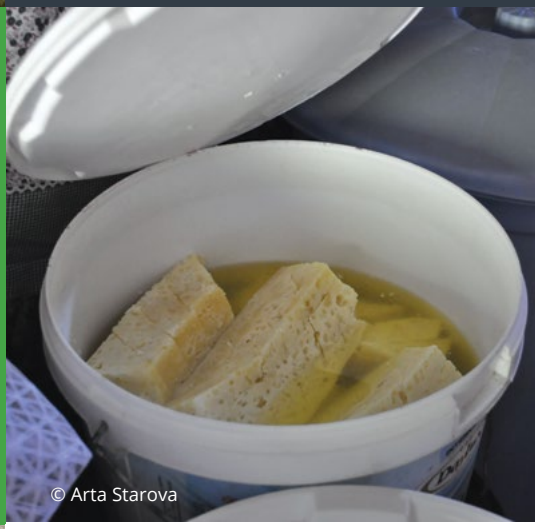
“Produktet duhet të kenë treg, ku të mund të shiten. Për shkak se ne prodhojmë shumë dhe një pjesë e produkteve nuk shiten, bëhet e vështirë”.

© Azem Ramadani

“Ky aktivitet duhet të mbrohet sepse përndryshe, ku do e merrni mishin dhe djathin? Njerëzit kanë nevojë për të ngrënë dhe gjithçka tjetër është gënjeshtër!”

© Arta Starova

“Shumë njerëz po e braktisin blegtorinë dhe këto zona janë gjithnjë e më pak të populluara. Njerëzit që sot punojnë si barinj, e bëjnë nga pasioni dhe janë mësuar të bëjnë këtë lloj pune, ose nuk kanë burim tjetër të ardhurash. Kam nevojë për mbështetje të formave të ndryshme në mënyrë që të jetë fitimprurëse për mua”.


© Arta Starova

“Është traditë e bukur, të siguron jetesën, por është e padobishme nëse nuk ka njerëz ...”

© Olsion Lama

“Nuk ka investime... Puna këtu nuk vlerësohet siç duhet”.

© Toni Stojanovski

PRODUKTE TRADICIONALE

DJATHI

Një nga produktet më të njohura që përftohet nga aktiviteti i blegtorisë në Ballkan është djathi i bardhë. Djathë i bardhë është një nga ushqimet kryesore që mund ta gjeni në shumicën e familjeve. Ky produkt përftohet nga përpunimi qumështit të deleve dhe bagëtive të tjera. Ka një shije të fortë, të kripur dhe thërrmohet kur stazhionohet.

Djathi zakonisht bëhet direkt në stanet e verës nga një prodhues djathi. Zakonisht, çdo stan ka dhomën e vet të prodhimit të djathit, si dhe një njësi stazhionimi dhe magazinimi, të cilat mbahen zakonisht në 5-10°Celsius për t'u siguruar që djathi të stazhionohet siç duhet dhe të ruhet mirë.

Përveç djathit të bardhë, prodhohen edhe produkte të tjera, ku përfshihen:

- salcë djathi
- gjizë
- kaçkavall
- djathi i Sharrit, traditë për Kosovën

Përveç kësaj, prodhohen gjithashtu salcë kosi, gjalpë dhe kos.

Në rajonin e Sharrit/Korab-Koritnikut, produktet e qumështit u shiten klientëve privatë direkt në fermë, restorante lokale dhe nganjëherë edhe në dyqane ushqimore. Gjithashtu, në disa zona baxhot lokale mbledhin qumështin nga barinjtë. Në ndryshim nga produktet e tjera të deleve, tregu i djathit është pak a shumë i qëndrueshëm me një kërkesë të lartë.

"Ne prodhojmë djathë Sharri, djathë të bardhë dhe gjizë. Prodhimet tona i shesim në nivel lokal. Kemi klientët tanë dhe zakonisht ua çojmë produktet e qumështit shtëpi më shtëpi ose tek bizneset e tyre. Ofertat në përgjithësi janë shumë të mira dhe ka shumë kërkesë" - *Zineli Kasumllari.*

© Arta Starova

“Kam mësuar vetë si të prodhoj djathë. Kam pyetur njerëz të tjerë, kam mbledhur literaturë dhe kam parë video në internet ... ja kështu kam mësuar. Në biznesin e djathit, duhet ta duash punën dhe përveç kësaj duhet të jesh i vetëdijshëm për gjithçka! Për shembull, gjatë periudhës së pranverës qumështi është më i hollë, ndërsa gjatë vjeshtës më i trashë. Qumështi nuk është gjithmonë njëlloj” - *Akize Rizvance.*

Hasan Rizvance e trashëgoi traditën e mbarështimit të bagëtive nga familja e tij. Kur pa që gruaja e tij e kishte pasion prodhimin e djathit, ai e mbështeti atë që të ndiqte universitetin për t’u diplomuar në fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit në Universitetin e Tetovës.
Akize është e përfshirë aktivisht në Federatën Kombëtare të Fermerve në Maqedoninë Veriore.

© Toni Stojanovski

PRODHIMI I DJATHIT TË ÇOBANIT

HAPI 1

Qumështi nxehet në një temperaturë prej 30-35°Celsius dhe shtohet mullëz - zakonisht quhet "maja" në këtë rajon - kur arrihet niveli i aciditetit të nevojshëm, për të ndihmuar në prerjen e qumështit (e cila zgjat rreth një orë).

"Unë fillova të prodhoj djathë kur isha në shkollën e mesme. Gjatë pushimeve të verës, s'kisha asgjë për të bërë në shtëpi, kështu që shkoja me prodhuesit e vjetër të djathit në male dhe qëndroja atje për 3-4 muaj. Më pëlqen puna që bëj. Kur mbaron sezoni dhe shkoj në shtëpi, s'më mban vendi. Më thërret puna dhe dua të kthehem" - *Slobodan Ristovski.*

© Toni Stojanovski

HAPI 2

Kur qumështi mpikset, ai copëtohet.

HAPI 3

Qumështi i mpiksur vendoset në një napë dhe kullohet.

HAPI 4

Napa vendoset në një kallëp katror për 2-3 orë.

HAPI 5

Pasi të formohen blloqet e djathit, ato zhyten në shëllirë me kripe dhe stazhionohen për të paktën 30-40 ditë në një njësi magazinimi të ftohtë dhe të errët.

© Toni Stojanovski

MISHI

Mishi i qengjit konsiderohet si ushqim delikatese dhe është pjatë e rëndësishme në komunitetet vendase - e servirur shpesh për festa fetare, ose evente si dasmat. Pjesë të ndryshme të qengjit dhe të brendshmet (si mëlçia, truri, sytë) përdoren për pjata tradicionale si: Drob Sarma, Tavë Kosi ose Çomlek.

Disa konsumatorë preferojnë mishin e qengjit të qumështit, ndërsa të tjerët parapëlqejnë qengjin që ka kullotur gjatë verës. Mishi merr një shije të veçantë, në varësi të llojeve të ndryshme të luleve dhe bimëve që ha qengji. Thuhet se një dietë e pasur me bimësi të larmishme jep shijen më të mirë të mishit. Kështu, në kontekstin e blegtorisë tradicionale, mishi i qengjit është produkt sezonal dhe është i disponueshëm vetëm gjatë pranverës ose vjeshtës (në varësi të zgjedhjes së konsumatorit).

Për më tepër, kur blegtorët shohin që disa dele (femra të rritura) nuk do të jenë në gjendje të pjellin qengja ose të prodhojnë qumësht në sezonin e ardhshëm, gjatë vjeshtës ata i përdorin për të bërë një mish të kripur dhe të thatë, të quajtur pastërma.

Në të kaluarën, mishi i qengjit konsumohej shumë më tepër dhe përdorej mjaft në të gjithë ish-Jugosllavinë. Në Shqipëri dhe Kosovë mishi i qengjit është ende mjaft i përhapur, ndërsa në Maqedoninë e Veriut nuk është pjesë e menusë së përditshme.

© Azem Ramadani

"Shumicën e qengjave të mi e shes gjatë festimit të Kurban Bajramit - Festë e besimit Islam" - Merfan Xhemaj.

Një gjellë tradicionale qengji e quajtur Tavë Kosi.

© Arta Starova

"Ne kemi qengjat më të mirë dhe i shesim ata në gusht kur arrijnë peshën 18 kg. Po ju tregoj pse veprojmë kështu. Së pari, qengjat pinë qumësht nga nënat e tyre për 3 muaj. Më pas, i përshtatim për të kullotur nëpër kullotat që këmi këtu për 2 muaj të tjerë. Në këtë mënyrë, qengjat hanë lulet e para të pranverës, të cilat grumbullohen në organizmat e tyre. Vitaminat që kanë lulet dhe bari përfundojnë në trupin e qengjave dhe ata janë pa asnjë pesticid!" - *Hasan Rizvance.*

© Arta Starova

LESHI

Ashtu si produktet e tjera të deleve, leshi ishte gjithashtu thelbësor për komunitetet vendase në të kaluarën. Leshi ishte i rëndësishëm për të qëndruar ngrohtë - përdorej për të prodhuar veshje të ngrohta (çorape, kapele, pantallona etj.), batanije, qilima dhe madje përdorej edhe si material izolues për muret. Për më tepër, barinjtë nganjëherë vinin leshin direkt në gjoks për t'i mbrojtur nga moti më i ftohtë.

© Arta Starova

Gjatë mesit të shekullit të 20-të, industria e tekstilit filloi të prodhonte dhe të përdorte kryesisht lloje të tjera të fibrave në vend të leshit. Kjo shkaktoi një rënie të çmimit dhe vlerës për shkak të kërkesës së ulur.

© Jovan Bozinoski

“Shumica e gjërave që bëj blihen nga shqiptarë që jetojnë jashtë vendit. Ata nuk mund t’i bëjnë vetë këto produkte, por duan të jenë të lidhur me kulturën e tyre, kështu që i porosisin ato tek unë. Jam e kënaqur me punën që bëj dhe që i ndihmoj këta njerëz të qëndrojnë të lidhur me kulturën tonë. Leshi sot është zëvendësuar kryesisht nga materiale te tjera, të tilla si sintetike. Është e vështirë të gjesh produkte që janë 100% lesh - *Haxhire Tacilla.*

© Olsion Lama

“Kam mësuar si t’i bëj këto pantallona prej leshi nga nëna ime, është traditë. Është përcjellë nga nëna ime tek unë dhe pastaj nga unë tek fëmija im. Të gjitha gjërat që bëjmë portretizojnë identitetin tonë të kësaj zone. Në të kaluarën, këto visheshin nga barinjtë, por tani i veshin vetëm të moshuarit” - *Sude Noka.*

Përpunimi i leshit, si traditat e tjera baritore, përcillen dhe transmetohen nëpër breza.

© Arta Starova

Sot, leshi rrallë përdoret ose shitet, por gjithsesi mund të ketë ende disa familje që e përdorin këtë material. Në fotografi është Hasan Perzhilla me një qilim të ndjerë prej leshi.

© Olsion Lama

© Arta Starova

RACAT TRADICIONALE

DELET

Një aspekt i rëndësishëm i blegtorisë është të kesh llojin e duhur të deleve, e cili përshtatet mirë me mjedisin. Në të gjithë Ballkanin, shumë raca dhe lloje të ndryshme delesh kanë evoluar në kushtet specifike gjeografike dhe klimatike.

Delet në vargmalin Sharr/Korab-Koritnik duhet të jenë rezistente dhe që përshtaten lehtë. Ato duhet jo vetëm t'i rezistojnë terreneve të larta malore, por edhe kushteve të ashpra të temperaturës që shoqërojnë këto peizazhe. Si rezultat i besueshmërisë së tyre, komunitetet vendase krijojnë lidhje të ngushta me racat e tyre vendase të deleve. Llojet më të zakonshme në rajonin Sharr/Korab-Koritnik janë delet Ruda dhe Sharplaniniane, të cilat kanë një qëllim të trefishtë - të prodhojnë mish, qumësht dhe lesh.

"Unë nuk mendoj se ka ndonjë racë deleje të keqe. Të gjitha delet janë të mira, por duhet të merrni parasysh vendin ku po i kullosni. Duhet të gjeni llojin e duhur të deleve që përshtatet me llojin e duhur të vendit" - Hasan Rizvance.

Përderisa delet kullosin lart në male, nganjëherë mjegulla e fortë mund të kufizojë shikimin e bariut të tufës si rezultat i përzierjes së qethit të tyre të bardhë me mjegullën. Në këtë rast, delet e zeza mund të veprojnë si 'far' - duke e bërë më të lehtë për bariun të përcaktojë ku është tufa e tij.

© Toni Stojanovski

© Toni Stojanovski

DELJA RUDË

Delja Rudë gjendet kryesisht në pjesën verilindore të Shqipërisë, specifikisht në kullotat e shtrira në brendësi të Parkut Natyror Korab-Koritnik. Kjo race është e zakonshme në këtë rajon dhe përbën mbi 85% të totalit të deleve që shfrytëzojnë sipërfaqen e Parkut Natyror për kullota. Ruda ka lesh gjysme të hollë, gjë që e bën shumë të mirë për prodhimin e çorapeve, triko, bluza, etj. Gjithashtu, deja Rudë është e njohur për këmbët e gjata, të cilat janë përshtatur si pasojë e shtegtimeve të gjata për kullotje në tipe të ndryshme terreni duke përfshirë kullotat alpine në lartësi të mëdha. Kjo racë zakonisht nuk është kryqëzuar me raca të tjera prandaj mund të gjendet edhe në ditët e sotme si racë e pastër.

© Arta Starova

"Në të kaluarën, kur pillnin delet, fëmijët e familjes vraponin menjëherë dhe i përqafonin qengjat e porsalindur. Ky është një shembull që tregon se sa të rëndësishme janë delet në këtë komunitet" - *Hasan Perzhilla.*

© Olsion Lama

Gjatësia	Dele e rritur: rreth 55 cm Dash i rritur: rreth 65 cm
Pesha	Dele e rritur: rreth 45 kg Dash i rritur: rreth 60 kg
Trupi	• Këmbë të gjata • Zakonisht lesh i bardhë • Qafa dhe barku nuk mbulohen
Përftimi produkti	Lesh: 1.5 kg Qumësht: 90 kg (mesatarja e prodhimit të qumështit nga një dele gjatë periudhës së laktacionit)

DELJA SHARPLANINIANE

Delja Sharplaniniane është racë tradicionale në Malin e Sharrit, si në Maqedoninë e Veriut ashtu edhe në Kosovë. Është pjesë e racës Pramenka/Zackel dhe është dele e fortë me përshtatshmëri të madhe ndaj klimave më të ftohta malore. Në ditët e sotme, delet Sharplaniniane përbëjnë 30% të popullsisë totale të deleve në Maqedoninë e Veriut dhe 24% në Kosovë. Sot është e vështirë të gjesh një dele të racës së pastër Sharplaniniane, pasi shumë barinj i kanë përzier me raca të ndryshme (të tilla si Merino), ose raca të tjera të Pramenkas që të rrisin sasinë e prodhimit të qumështit.

Një përzierje e racave të maleve të Sharrit dhe Merino.

© Toni Stojanovski

"Delja e Sharrit është më rezistente ndaj dimrit dhe klima në këtë mal i përshtatet. Njerëzit thonë se qengji është ndër cilësitë më të larta dhe se qengji i Deles së Sharrit është mishi më i kërkuar" - Zoran Zoksimoski.

© Arta Starova

Gjatësia	Dele e rritur: rreth 55 cm Dash i rritur: rreth 63 cm
Pesha	Dele e rritur: rreth 32 kg Dash i rritur: rreth 44 kg
Trupi	• Me madhësi të vogël/mesatare • Lesh i bardhë i hapur/gjysmë i hapur
Përftimi produkti	Lesh: 1.3-1.6 kg Qumësht: 60-80 kg (mesatarja e prodhimit të qumështit nga një dele gjatë periudhës së laktacionit)

© Toni Stojanovski

QENI I STANIT

Çdo tufë bagëtish ka shoqëruesit e vet të besueshëm - qentë e stanit.
Në këtë mënyrë, qentë e stanit mund të ndahen në:

- Qentë kujdestarë të bagëtive: Përgjegjës për të mbrojtur bagëtinë nga kafshët e egra
- Qentë e kopeve: Ndihmojnë për të drejtuar bagëtinë në kullota

Ka një larmi racash të ndryshme të qenve të stanit në botë, të gjitha të përshtatura për terrenet dhe detyrat e tyre. Në vargmalin Sharr/Korab-Koritnik, qeni i Sharrit është zgjedhja e parë si qen stani - veçanërisht si qen kujdestar bagëtish. Raca gjithashtu njihet nën emra të ndryshëm, ku përfshihen Deltari Ilir ose qen stani jugosllav.

Qentë e tjerë të njohur të stanit në këtë rajon janë Volkodav dhe Kangal, të cilët e kanë origjinën nga rajoni i Turqisë së sotme. Sot, shumë barinj mbajnë qentë e Sharrit, si dhe ata të përzier.

Njerëzit që ecin nëpër male dhe peizazhe baritore këshillohen të qëndrojnë larg kopeve dhe nëse përballen me qen kujdestarë bagëtish të qëndrojnë të qetë dhe të thërrasin bariun (i cili duhet të jetë afër). Nëse bariu nuk mund të gjendet, atëherë këshillohet që të lëvizni ngadalë dhe me qetësi nga zona në një pozicion anësor.

QENTË E SHARRIT

Qeni i Sharrit ka vlera historike dhe praktike për kullotjen dhe ruajtjen e bagëtive në këtë rajon dhe u bë simbol i këtij vargmali. Në Maqedoninë e Veriut, për shembull, mund ta gjeni imazhin e tij në monedhën 1 dinarëshe të vendit. Botërisht, njihet si racë e lashtë e qenve të stanit. Gjatë viteve 50, ishte e vështirë të gjeje një qen Sharri të racës së pastër, për shkak se fokusi ishte në shitjen e tyre, në vend të mbarështimit. Në 1975, filluan programet e mbarështimit, posaçërisht për të ringjallur dhe mbrojtur racën autoktone dhe në vitet në vijim u shfaqën një larmi fermash vendore të mbarështimit në të gjithë rajonin.

© Toni Stojanovski

© Nacko Savovski

Gjatësia	Femër e rritur: rreth 58 cm Mashkull i rritur: rreth 62 cm
Pesha	Femër e rritur: 30-40 kg Mashkull i rritur: 35-45 kg
Trupi	• Trup i fortë • Gëzof i trashë me ngjyrë të hapur ose të errët (kryesisht gri e errët) me dy shtresa • Kokë me madhësi mesatare • Hundë të errët e të gjerë • Sy në formë bajameje me ngjyrë të errët ose si qelibar

Përballja e parë me vështrimin e qetë dhe të patrembur të një qeni Sharri është mbresëlënëse. Madhësia dhe sjellja e qenit flet vetë. Me gëzof të trashë dhe mbresëlënës, kjo racë ka aftësinë për të duruar kushtet e vështira klimatike që gjenden në male, çka e bën atë një racë popullore për ruajtjen e bagëtive.

Përveç pamjes mbresëlënëse, qeni i Sharrit është i njohur edhe për personalitetin e tij. Raca ka temperament të qetë, dhe nëse trajnohet mirë, është tepër e bindur dhe besnike. Përveç kësaj, ata janë të pavarur nga natyra. Barinjtë janë të dhënë pas këtyre qenve për inteligjencën dhe aftësinë e tyre për të marrë vendime vetë, kur është e nevojshme. Qentë janë stërvitur për të mbrojtur, dhe jo për të sulmuar të parët, nëse nuk kërcënohen drejtpërdrejt.

Nëse një i huaj vjen shumë afër kopesë, qeni është menjëherë në gatishmëri. Qentë kanë rolin jetësor për të mbrojtur kopenë dhe bariun kundër çdo sulmi, zakonisht nga kafshët e egra. Ka histori të panumërta në të cilat këta qen kanë humbur jetën, për shkak të trimërisë së tyre të patundur, kur përballen me ujqër ose arinj. Dihet që një qen i Sharrit do të luftojë deri në vdekje, vetëm për të siguruar mbrojtjen e kopesë.

Sidoqoftë, qentë kanë një natyrë të butë dhe të ëmbël. Kur nuk janë duke ruajtur, ata janë miqësorë me individët dhe është vërejtur që jenë lozonjar dhe të mirë me fëmijët. Kur bëhet fjalë për pronarët e tyre, ata janë veçanërisht të dashur dhe mbrojtës. Lidhjet që këta qen krijojnë janë të forta dhe të qëndrueshme.

© Nacko Savovski

“Qeni i Sharrit nuk do t’ia dijë nëse ka dëborë, shi apo erë.... edhe nëse bie borë, ai fle mbi të” - Zoran Zoksimoski.

© Arta Starova

“Qentë janë të rëndësishëm sepse kur bariu është duke kullotur kopenë, ai nuk mund t’i shikojë të gjitha dhe qentë e ndihmojnë. Kur afrohet ndonjë kafshë e egër, qentë e ndiejnë menjëherë dhe e dëbojnë” - Veseli Ferit.

© Toni Stojanovski

“Për mua, qeni është i barabartë me njeriun. Ata janë po aq të rëndësishëm sa njerëzit” - *Amër Fida.*

© Arta Starova

© Azem Ramadani

“Kjo qenushe Sharri do të rritet në kopenë e deleve. Kështu që ajo do të krijojë një lidhje të përjetshme si me delet ashtu edhe me bariun - si një familje” - *Flutra Ramadani.*

© Toni Stojanovski

© Ilir Shyti

EVENTE & FESTIVALE

Festivalet rajonale që kremtojnë kulturën dhe traditën baritore janë ngjarje të mëdha të mbushura me valle folklorike, muzikë dhe ushqime tradicionale.

Në të gjithë rajonin, këto ngjarje dhe festa vizitohen gjithnjë e më shumë nga turistë jo-vendas, pasi ato ofrojnë një pasqyrë të bukurisë së jetës tradicionale rurale.

© Ilir Shyti

© Frosina Pandurska Dramikanin

© Xhemal Xherri

© Besnik Hallaci

Në Shqipëri, ka disa festivale që organizohen në të gjithë shtetin si Festivali i Pastërmasë në Lekbibaj (4 qershor) ose dita e Shën Gjergjit (5 maj) në Shishtavec. Festivali zhvilluar në Nivicë (6-7 qershor) është një tjetër event që feston traditën e gjatë të ruajtjes së deleve dhe dhive, si dhe shtigjet e lashta të bagëtive të gjetura në të gjithë zonën.

Në Kosovë, mund të gjesh një larmi festivalesh të ndryshme tradicionale, të cilat kryesisht përqendrohen në muzikë dhe vallëzim folklorik, si festivali Hasi Jehon (2 - 4 maj) në Gjonaj. Për më tepër, ngjarje si panairi Agrokos që mbahet në Prishtinë promovojnë produkte ushqimore dhe vendase si djathi, qumështi dhe mishi, etj.

© Azem Ramadani

© Arta Starova

Në Maqedoninë e Veriut, manifestimi rajonal i "Ditës së Mbarështuesve të Deleve dhe Dhive" në Galicnik (11-12 Korrik) është një nga ngjarjet më të njohura mbi traditën baritore. Fermerët lokalë tregojnë me krenari bagëtitë e tyre ndërsa hyjnë në gara që përfshijnë mjelje, qethje dhe cilësi të produktit blegtoral. Evente të reja, si "Dita e Sharrit" në 2019, synojnë të promovojnë ushqimin tradicional, vallet folklorike dhe produktet vendore, si dhe të rrisin ndërgjegjësimin për vlerat ekologjike të maleve.

TURIZMI

Agroturizmi është bërë më i njohur vitet e fundit dhe zonat rurale kanë potencialin të ofrojnë aktivitete të ndryshme turistike si shëtitje, ecje me biçikletë në mal, kamping, hipizëm, etj. Për më tepër, turistëve u jepet mundësia të mësojnë më shumë rreth rajonit dhe traditave të tij. Zonat e mbrojtura njihen veçanërisht si destinacione turistike për argëtim.

Brezat e rinj gjithnjë e më shumë po investojnë në kapacitetet e tyre për të përfshirë ofertat turistike në fermat e tyre. Kjo u siguron vendasve një të ardhur shtesë dhe një nxitje për të qëndruar në zonë.

© Jovan Bozinoski

AKTIVITETET QË BARINJTË MUND TË OFROJNË:

- VIZITA NË KULLOTA DUKE NDJEKUR NJË BARI
- EKSKURSION ME KALË
- MËSIM MBI PRODHIMIN E DJATHIT
- VEND PUSHIMI PËR ALPINISTËT
- SHITJA E PRODUKTEVE TË NDRYSHME TRADICIONALE (USHQIME DHE PUNIME DORE)
- SHËRBIMET E AKOMODIMIT

© Emilija Manevska

Një kabinë bariu.
© Arta Starova

Një shtëpi alpinizmi.
© Jovan Bozinoski

Shtëpizë malore.
© Jovan Bozinoski

© Naser Xhemaili

© Naser Xhemaili

© Jovan Bozinoski

"Merremi me turizëm që ofron sporte dimërore gjatë kohës së dimrit, të tilla si ski ekstreme. I ushqejmë mysafirët tanë me qengjat tonë të bërë në shtëpi" - Zoran Gjorgjievski.

© Naser Xhemaili

© Naser Xhemaili

© Naser Xhemaili

MË SHUMË INFORMACION MUND TA GJENI KËTU

www.sharriregion.com
www.sharplanina.com.mk

Aplikacionin: EXPLORING SHAR MOUNTAIN

BURIMET

Bunzel-Drüke et al. (2008): Praxisleitfaden für Ganzjahresbeweidung in Naturschutz und Landschaftsentwicklung - “Wilde Weiden”. - Arbeitsgemeinschaft Biologischer Umweltschutz im Kreis Soest e.V., Bad Sassendorf-Lohne.

Hoda, A., et al. (2006): Catalogue of West Balkan pramenka sheep breed types. Skopje: Faculty of agricultural sciences and food - Skopje, Republic of Macedonia.

Hoda, A., & Marsan, P. A. (2012). Genetic characterization of Albanian sheep breeds by microsatellite markers. Analysis of genetic variation in animals, 3-27.

Melovski, L., et al. (2010). Natural Values of Shar Planina Mt. Macedonian Ecological Society, Skopje.

Plieninger, T., Höchtl, F., & Spek, T. (2006). Traditional land-use and nature conservation in European rural landscapes. Environmental science & policy, 9(4), 317-321.

Savovski, N. (2008): Our Sharplaninec. Skopje: Print Tim.

UNEP (2010): Feasibility Study on establishing a transboundary protected area Sharr/Šar Planina - Korab - Dešat/Deshat. UNEP Vienna - ISCC.

RRETH PUNËS NË TERREN

Midis korrikut dhe shtatorit 2020, Arta Starova kreu punë në terren në rajonin e Sharrit/Korab-Koritnikut, duke vizituar të tre vendet: Shqipërinë, Kosovën dhe Maqedoninë e Veriut. E shoqëruar nga guidat lokale dhe fotografët, ajo udhëtoi në kullota të larta malore për të vizituar barinjtë dhe blegtorët, për të kryer intervista me ta si dhe për të mbledhur informacione dhe fotografi. Gjatë udhëtimeve, Arta pati mundësinë të eksploronte kulturën dhe ushqimin tradicional, të bisedonte me vendasit si dhe me përfaqësues të institucioneve vendore mbi rëndësinë ekonomike dhe mjedisore të praktikave tradicionale të blegtorisë.

Shumë faleminderit barinjëve dhe fermerëve për informacionin, mbështetjen dhe mikpritjen e tyre:

Rajoni i Kukësi
Novosej
- Sude, Ymer dhe Xhemil Noka

Rajoni i Dibrës
Kala e Dodës
- Hasan Perzhilla

Maqerallë
- Ambër and Rejana Fida

Rajoni i Tetovës
Ceri Pashina
- Veseli Ferit dhe Hamza Xhemaili
(facebook: Biofarma 1 Maj)

Jelak
- Zoran Gjorgjievski
(facebook: Eskimo Freeride)

Popova Šapka
-Vebi dhe Nazlije Jusufi

Rajoni i Gostivari
Lera
- Akize, Hasan dhe Furkan Rizvance

Jalloc i Epërm
- Zoran Zoksimoski dhe Imerija Mersimi

Rajoni i Dragashit
- Merfan Xhemaj, Farm M. F. Xhemaj
- Zinel Kasumllari, Farm Ali Hajdari

© Toni Stojanovski

© Toni Stojanovski

Puna në terren dhe kërkimi u mbështet më tej nga:

Grupi Lokal i Veprimit Korab-Koritnik (Shqipëri)

Grupi Lokal i Veprimit Miqtë e Sharrit (Maqedoni e Veriut)

Grupi Lokal I Veprimit Sharr (Kosovë)

Qendra për Ruajtjen dhe Mbrojtjen e Mjedisit Natyror në Shqipëri

Shoqata Ekologjike Maqedonase

Qendra për Edukim dhe Zhvillim

OJQ FINCH

Organizata për lidhjen e vlerave natyrore dhe njerëzve Prishtinë

Administrata e zonave të mbrojtura Kukës

Administrata e zonave të mbrojtura Dibër

Ndërmarrja Publike për Menaxhimin e Kullotave në Maqedoninë Veriore

Parku Kombëtar Malet e Sharrit

Fakulteti i shkencave bujqësore dhe ushqimit (Universiteti i Ss. Cyril dhe Methodius)

Klubi i alpinizmit Luboten

AgroEko Dibra

Korab FCI 1988

NGOTA

german cooperation
DEUTSCHE ZUSAMMENARBEIT

Implemented by
giz Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

euronatur

Kjo broshurë synon të nxjerrë në pah traditën baritore në shtegtimin shekullor të bagëtive, për vlerën e saj kulturore dhe ekologjike, brenda peizazhit malor të Sharrit/ Korab-Koritnikut përmes fotografive, fakteve si dhe tregimeve të vendasve.